

MINUTA PARA ALTERAÇÃO DA LEI 20.549, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2012.

Dispõe sobre a regularização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS,

O Povo do Estado de Minas Gerais, por seus representantes, decretou e eu, em seu nome, promulgo a seguinte Lei:

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Esta Lei dispõe sobre a regularização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

Parágrafo único- Todo estabelecimento produtor de queijo artesanal deverá ser registrado no Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, nos termos desta Lei e de seus regulamentos, para comercializar seus produtos.

Art. 2º - Para os fins desta Lei considera-se:

I - queijo artesanal: o queijo elaborado, com leite integral, fresco, cru, de acordo com características de produção seguindo a tradição e/ou técnica regional, em conformidade com as exigências específicas de identidade e qualidade estabelecidas por regulamentos específicos;

II - leite: sem outra especificação, é o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda;

III - queijaria: o estabelecimento localizado na propriedade rural destinado à produção de queijo artesanal.

IV - registro da queijaria: o ato privativo do IMA que atesta que a queijaria é inspecionada e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

V- registro de produto: ato privativo do IMA destinado a conceder o direito de fabricação e comercialização do queijo artesanal que atenda às determinações da presente Lei ou de normas complementares, abrangendo a formulação e o rótulo;

VI - título de relacionamento: o ato privativo do IMA para relacionar a queijaria registrada fornecedora de matéria-prima para entreposto;

VII - entreposto de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento, à maturação, ao acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos queijos artesanais, podendo ou não ter a etapa de fracionamento;

VIII - rótulo ou rotulagem: toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

XI - maturação: processo de envelhecimento dos queijos artesanais, período onde ocorrem mudanças físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do produto.

Art. 3º - A definição dos queijos artesanais será feita mediante estudos de caracterização, considerando a região produtora, o processo produtivo e a tradição histórico-cultural, quando houver.

Art. 4º - As microrregiões e os municípios que compõem as microrregiões serão identificados em dispositivos específicos, sempre que houver solicitação, através de organizações representativas dos produtores, mediante estudos feitos pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER/MG, a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG e IMA estabelecerão o RTIQ.

§ 1º - Compete a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais–SEAPA, a coordenação, a gestão e acompanhamento das ações e atividades relacionadas aos Queijos Artesanais de Minas Gerais.

§ 2º - Compete à Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER realizar os estudos de caracterização dos queijos artesanais e de suas regiões produtoras; estabelecer programas de qualificação para os produtores, visando ao atendimento das exigências necessárias à habilitação sanitária; prestar assistência técnica e extensão rural quanto à legislação sobre produção, maturação, armazenamento, transporte e comercialização dos queijos artesanais de Minas e; capacitar produtores em Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação.

Inciso Único: As ações da EMATER-MG ações ficam vinculadas a serem executadas nos municípios que possuem convênio com a instituição.

§ 3º - Compete à Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG desenvolver e prospectar pesquisas sobre os queijos artesanais, em especial, as de identidade e qualidade, bem como validar, se houver, as pesquisas referentes a queijos artesanais realizadas por outras instituições.

§ 4º - Serão contemplados, nos estudos de caracterização dos queijos artesanais, o processo produtivo, a delimitação da microrregião produtora, as características do(s) município(s) que a compõe e, quando houver, os dados históricos, culturais e regionais de sua produção.

§ 5º - Compete ao IMA regulamentar a caracterização dos queijos artesanais, suas regiões produtoras e a identidade e qualidade dos queijos artesanais.

§ 6º - O registro e a fiscalização das queijarias serão realizados pelo IMA.

§ 7º - A validação dos processos de caracterização e da construção dos regulamentos será realizada por um grupo composto por representantes da SEAPA, IMA, EMATER e EPAMIG, designado por meio de dispositivo específico legal.

Art. 5º - Na execução dos serviços de inspeção e de fiscalização das queijarias de que trata esta Lei, é competência exclusiva do IMA:

I - analisar e aprovar as plantas de construção e de reforma da queijaria requerente, sendo-lhe facultado regulamentar e editar normas complementares que estabeleçam as especificações mínimas exigíveis, critérios para análise e aprovação das condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais;

II - relacionar ou registrar as queijarias e aprovar e registrar os produtos passíveis de serem produzidos, segundo a natureza e a origem da matéria-prima e dos ingredientes, das instalações, dos equipamentos e do processo de fabricação e comercialização;

III - aprovar e expedir, no âmbito de sua competência legal, o certificado de registro ou de relacionamento da queijaria;

IV - inspecionar, reinspecionar e fiscalizar a queijaria, as instalações e equipamentos, a matéria-prima, os ingredientes e os produtos elaborados;

V - executar a ação de fiscalização no âmbito e nos limites de suas competências legais.

Art. 6º - Os queijos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênicos sanitários, físico químicos, microbiológicos e sensoriais estabelecidos em regulamento específico.

DA PRODUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Art. 7º - São condições para a produção dos queijos artesanais, visando a assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos e a saúde do consumidor:

I - produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos;

II - qualidade microbiológica e físico-química do leite enquanto matéria-prima;

III - obediência aos requisitos de produção estabelecidos em regulamento específico, de forma que constituintes ou contaminantes que causem perigo à saúde estejam ausentes ou abaixo do limite de risco.

IV - atendimento das condições de higiene recomendadas pelo IMA.

Art. 8º - Quando utilizado leite de vaca, este deverá obedecer aos padrões higiênicos sanitários, físico químicos, microbiológicos e sensoriais estabelecidos nesta lei e em outros regulamentos.

Parágrafo único - Quando utilizado leite de outras espécies estes devem atender o descrito nesta lei e em outros regulamentos, respeitando suas particularidades.

Art. 9º - A propriedade rural em que está situada a queijaria deve:

I - dispor de curral de espera e sala de ordenha;

II - realizar análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, Contagem de Células Somáticas e Contagem Bacteriana Total (CBT), trimestralmente;

III - realizar o teste diário para detecção de mastite clínica em todos os animais em lactação e, no mínimo semanalmente, o teste para detecção de mastite subclínica;

IV - vacinar contra a febre aftosa todos os bovinos e bubalinos a partir de um dia de vida, com vacina trivalente, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA;

V - vacinar contra a raiva dos herbívoros todos os bovinos, bubalinos, ovinos, caprinos e equídeos a partir dos três meses de idade, com vacina inativada, uma vez ao ano;

VI - realizar o controle de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

VII - realizar o controle da administração de medicamentos;

VIII - realizar o controle de insetos, roedores e qualquer outra praga;

IX - vacinar contra a brucelose todas as fêmeas das espécies bovina e bubalina conforme preconizado no Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose – PNCEBT;

X - realizar anualmente os testes sorológicos de diagnóstico para brucelose em todos os animais conforme preconizado PNCEBT;

XI – realizar anualmente os testes sorológicos de diagnóstico para tuberculose em todos os animais conforme preconizado no PNCEBT;

XII - adotar o protocolo preconizado no PNCEBT para os animais reagentes positivos para brucelose e tuberculose;

XIII - descrever e implementar programas de auto controle de ordenha e de fabricação, incluindo o controle dos operadores, controle de pragas e transporte adequado do produto até o entreposto (se for o caso); e

XIV - realizar a filtração, a cloração e verificação da potabilidade da água utilizada nas atividades.

Art. 10º - A água deve ser potável, encanada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º - A água deverá ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório.

§ 2º - A água utilizada deverá ser canalizada desde a fonte até os reservatórios que devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 3º - A cloração da água da queijaria deve ser realizada por meio do dosador de cloro e o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que a queijaria estiver em atividade.

§ 4º - A água utilizada na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à análise físico-química e microbiológica, no mínimo, semestralmente.

§5º - Os reservatórios de água devem ser higienizados.

Art. 11º - A queijaria deve dispor, no mínimo, dos seguintes ambientes:

I - área para recepção;

II - área de fabricação;

III - área de maturação, se necessário;

IV - área de embalagem,

V - estocagem;

VI - expedição;

VI - almoxarifado;

IX - vestiário/sanitário.

§1º - O vestiário/sanitário poderá ser instalado junto à queijaria ou sala de ordenha desde que inexista o acesso direto e/ou comunicação das instalações com estes locais.

§2º - O sanitário deve ser provido de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, pia, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

§3º - Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes a serem utilizados na queijaria.

§4º - Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

Art. 12º - As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

Art. 13º - As instalações do curral de espera e da sala de ordenha obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos, higiene.

§1º - A sala de ordenha deve dispor de pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene (durante e após a ordenha); piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos; pé-direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura de material apropriado que permita a proteção adequada das operações.

Art. 14º - As instalações para as queijarias devem obedecer a preceitos mínimos de construção, equipamentos, higiene e escala de produção, nos termos desta lei e dos regulamentos específicos.

§1º - A área do terreno onde se localiza a queijaria deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§2º - A queijaria deverá ser separada de residências, estar localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro, que possam comprometer a qualidade e inocuidade do queijo; com impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção.

§3º - A queijaria poderá ser instalada junto ao curral ou local de ordenha desde que inexista comunicação direta entre a queijaria e o curral ou local de ordenha.

§4º - A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

§5º - Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§6º - A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

Art. 15º - A queijaria deve dispor de barreira sanitária instalada na área de acesso ao setor de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 16º - As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - condições adequadas para a realização dos trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos, limpeza e desinfecção;

II - pé direito com altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III - iluminação, natural ou artificial, abundante em todas as dependências da queijaria. Para a iluminação artificial deverá ser utilizada luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas contra quebras, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida;

IV - instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;

V - pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

VI - declividade do piso suficiente para escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou canaletas;

VII - paredes da área de processamento revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;

VIII - todas as aberturas para a área externa dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

IX - local específico e identificado para a guarda de produtos de limpeza que não permita contaminações de nenhuma natureza;

X - local específico e identificado para a guarda de embalagem e rótulo que não permita contaminações de nenhuma natureza;

XI - local específico e identificado para a guarda de ingredientes que não permita contaminações de nenhuma natureza;

XII - pontos de água em número suficiente para a produção e manutenção das condições de higiene;

XIII - entrada do leite na queijaria por meio de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, permanecendo vedada quando em desuso;

XIV - saída do soro da queijaria por meio de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, permanecendo vedada quando em desuso;

XV - recepção do leite e expedição providos de projeção de cobertura suficiente para a proteção das operações;

XVI - os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§ 1º - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes.

§ 2º - Nos estabelecimentos que não possuem forros, o teto deve atender aos requisitos do inciso V do caput deste artigo.

Art. 17º - É obrigatório que todos os envolvidos no processo de ordenha se submetam a curso de boas práticas agropecuárias e que todos os envolvidos no processo de produção se submetam a curso de boas práticas de fabricação.

Parágrafo único - No caso da contratação de novos funcionários, estes deverão ser submetidos aos cursos de boas práticas agropecuárias e/ou boas práticas de fabricação em um prazo máximo de 90 (noventa dias) dias.

Art. 18º - Todos os funcionários e proprietários de queijarias deverão fazer exames de saúde anualmente e sempre que se fizer necessário.

§ 1º - Os manipuladores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades da produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

§ 2º - É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas, calçados próprios e limpos para os manipuladores do queijo.

Art. 19º - O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria.

§ 1º - A produção do queijo deverá ser iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha; não sendo permitido o armazenamento do leite.

§ 2º - Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de processamento na queijaria.

Art. 20º - O período de maturação dos queijos artesanais, quando estabelecido em regulamento, será definido mediante pesquisas científicas comprovando o atendimento dos parâmetros laboratoriais.

Art.21º - A utilização da placa de caseína é de uso restrito das queijarias registradas no Serviço de Inspeção Oficial.

DO REGISTRO E DO TÍTULO DE RELACIONAMENTO DAS QUEIJARIAS

Art. 22º - São atos sanitários autorizativos para a comercialização dos queijos artesanais o registro ou o título de relacionamento das queijarias, ambos emitidos pelo IMA.

§ 1º - O registro deve ser renovado a cada três anos.

§ 2º - Para obtenção do título de relacionamento é necessário que a queijaria seja previamente registrada.

§ 3º - O entreposto de laticínios para o seu registro deve atender a legislação pertinente que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 23º - O registro da queijaria deve ser composto com os seguintes documentos:

I - requerimento, conforme modelo padrão;

II - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica–CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física-CPF e da Inscrição Estadual-IE ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III - cópia do contrato social registrado na junta comercial, quando de registro de pessoa jurídica;

IV - cópia do registro da propriedade e/ou do contrato de arrendamento ou equivalente;

V - memorial descritivo de construção e econômico-sanitário, de acordo com modelo padrão;

VI - carteira de saúde ou atestado de saúde dos manipuladores;

VII - exame negativo de brucelose e tuberculose atualizado de todos os animais;

VIII - certificado de conclusão de curso de boas práticas agropecuárias e de fabricação de todos os envolvidos no processo;

IX - manual do programa de auto controle;

X - resultado de análise físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

XI - planta baixa, compreendendo localização do curral, sala de ordenha e queijaria com máquinas, equipamentos, pontos de água, e rede de esgoto;

XII - planta de situação, contendo a localização de todas as construções;

XIII - formulário, de acordo com modelo padrão, e lay out dos rótulos para registro dos queijos;

XIV - análise físico-química e microbiológica do produto dentro dos padrões estabelecidos em regulamento específico;

XV - laudo de inspeção do terreno;

XVI - laudo técnico-sanitário da queijaria, quando se tratar de construção já existente;

XVII - fotos das diversas dependências do estabelecimento, em diferentes ângulos, abrangendo os equipamentos existentes, bem como os aspectos externos;

§ 1º - O IMA pode exigir, quando julgar necessário, outros documentos.

§ 2º - O laudo de inspeção do terreno, laudo técnico-sanitário, e fotos são documentos de responsabilidade do IMA;

§ 3º - O registro no IMA não isenta a queijaria de outras autorizações e exigências de outros órgãos.

§ 4º - A autorização do órgão responsável pela proteção ambiental, a licença municipal para localização (quando for o caso), deverão ficar a disposição do serviço de inspeção.

Art. 24º - O título de relacionamento será requerido pela queijaria registrada, junto ao IMA, mediante preenchimento de formulário específico.

Art. 25º - O queijo artesanal para ser comercializado deve ser autorizado e ter sua rotulagem aprovada pelo IMA, atendendo ao disposto nas Resoluções, Normas técnicas, Portarias e outros instrumentos legais pertinentes ao assunto.

Parágrafo único - O registro do produto deverá ser concomitante ao registro do estabelecimento.

Art. 26º - Na rotulagem deve constar a denominação específica de cada queijo artesanal de acordo com seu regulamento.

Art. 27º - O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto.

Parágrafo único - Quando se utilizar embalagem, esta deverá ser de material aprovado para uso em alimentos, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações.

Art.28º - Nenhuma queijaria registrada poderá ser vendida ou arrendada sem que seja efetuada a competente transferência do registro para a nova firma junto ao IMA.

Parágrafo único - O processo de transferência deve obedecer, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art.29º - No caso de solicitação motivada, por parte do proprietário, para a paralisação das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento, fica estabelecido o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias para o reinício das atividades, sob pena de cancelamento do registro.

§ 1º - O reinício das atividades dependerá de nova vistoria da queijaria pelo Serviço de Inspeção do IMA.

§ 2º - No caso de cancelamento do registro, a pedido do proprietário, bem como de cassação como penalidade, o proprietário deverá encaminhar ao IMA a documentação arquivada, embalagens, bem como todo o material pertinente à fiscalização, contra recibo.

DO TRANSPORTE

Art. 30º - O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometer o produto.

§1º - O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada, e atender às boas práticas.

§2º - Os queijos deverão ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§3º - Os queijos refrigerados deverão ser transportados, no mínimo, em veículo de carroceria isotérmica ou em caixas isotérmicas higienizáveis, de tal forma que, no momento de entrega ao comércio, a temperatura dos produtos esteja dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente.

§ 4º - Não será permitido o uso de caixas de isopor.

§ 5º - Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando for necessário, dotados de unidade de refrigeração.

DAS PENALIDADES

Art.31º - O descumprimento ao disposto nesta Lei, em seus regulamentos e nas legislações pertinentes será punida administrativamente e, quando for o caso, também criminalmente.

Art.32º - Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penas:

I - advertência, nos casos primariedade específica, em que não se configure dolo ou má fé e desde que não haja risco iminente à saúde, de natureza higiênico-sanitária;

II - pena educativa;

III - multa, até o limite de 1.500 (mil e quinhentas) UFEMGs, nos casos não compreendidos no inciso I;

IV - apreensão, condenação e inutilização das matérias-primas, produtos de origem animal, embalagens, ou rótulos que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem falsificados, adulterados ou fraudados;

V - interdição total ou parcial da queijaria quando da inexistência de condições higiênico-sanitárias e nas hipóteses de adulteração, falsificação ou fraude de produto;

VI - suspensão das atividades, na hipótese de embarço e desacato à ação fiscalizadora;

VII - cancelamento do registro quando o motivo da interdição não for sanado no prazo de 12 (doze) meses.

§ 1º - A interdição da queijaria de que trata o inciso V deste artigo cessará quando sanado o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de atendimento das exigências que a motivaram.

§ 2º - A suspensão de atividades de que trata o inciso VI deste artigo cessará quando no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.

§ 3º - Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso IV deste artigo, o proprietário ou responsável pela queijaria poderá ser nomeado fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação.

Art.33º - A pena educativa consiste em:

I - proibição de participação, por um período de um ano após o processo transitado em julgado, em qualquer evento organizado, financiado ou patrocinado pelo governo;

II - participação, a expensas próprias, do produtor ou de outra pessoa que trabalhe na queijaria em palestra ou seminário de formação, informação, reabilitação, educação ou reeducação voltado para atender aos interesses da administração em instituições indicadas pelo IMA através de dispositivos específicos.

§ 1º - Deve ser cumprida frequência obrigatória em evento específico compreendido no inciso II em local, data e horário programados, com a carga-horária pré-estabelecida bem como deve ser exigida a avaliação do participante, para os efeitos de verificação do seu real aproveitamento no evento socioeducativo.

§2º - A frequência no evento socioeducativo poderá ser exigida, cumulativamente, do produtor, do seu empregado, contratado ou prestador de serviço.

§ 3º - O cumprimento regular de medida socioeducativa enseja a redução de 50% (cinquenta por cento) do valor da multa cominada.

Artigo 34º - As multas previstas no inciso III, do Art.32º desta lei, ficam fixadas nos seguintes valores:

I - 150 (cento e cinquenta) UFEMG:

- a) permitir a permanência no trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pela autoridade competente de saúde pública;
- b) permitir a presença, no interior da área de processamento, de funcionários sem uniforme adequado;
- c) deixar de enviar o relatório mensal de produção;
- d) ultrapassar a capacidade máxima de fabricação e armazenagem;
- e) deixar de notificar ao IMA sobre a transferência ou mudança de proprietário locatário e arrendatário ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- d) manter matéria-prima, ingredientes e queijos armazenados em condições inadequadas;
- e) construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia aprovação dos projetos pelo IMA;

II - 300 (trezentas) UFEMG

- a) expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no IMA ou em desacordo com o aprovado pelo IMA;
- b) desobedecer ou deixar de observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene da queijaria, dos equipamentos, dos utensílios bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo da matéria-prima e da fabricação dos queijos;
- c) deixar de cumprir prazos determinados em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos pelo IMA relativos, a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- d) prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o IMA; referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos queijos ou sonegar qualquer informação que direta ou indiretamente interesse ao Serviço de Inspeção Estadual e ao consumidor;
- e) omitir elementos informativos sobre formulação do produto e tecnológica do processo de fabricação;

III - 800 (oitocentas) UFEMG

- a) expedir queijos em condições inadequadas; alterando suas características físico-químicas e microbiológicas, sua integridade, qualidade e inocuidade,
- b) adulterar, fraudar ou falsificar a matéria-prima, ingredientes ou os queijos;
- c) utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- d) ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- e) produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo IMA;

- f) deixar de realizar as análises necessárias para o controle da qualidade da matéria-prima conforme disposto nesta Lei e nas legislações pertinentes;
- g) deixar de realizar os exames de controle de qualidade do produto final conforme disposto nesta Lei e nas legislações pertinentes;
- h) deixar de realizar o controle sanitário do rebanho conforme disposto nesta Lei e nas legislações pertinentes;
- i) deixar de descrever e ou de implementar os programas de autocontrole;
- j) deixar de participar de cursos em boas práticas agroindustriais;
- k) deixar de realizar a cloração e o controle de qualidade da água utilizada nas atividades.

IV – 1.500 (mil e quinhentas) UFEMG

- a) embaraçar a ação dos servidores do IMA no exercício de suas funções, com a finalidade de dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- a) desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do IMA;
- b) produzir e ou disponibilizar para o consumo queijos que representem risco à saúde pública e ou que sejam impróprios para o consumo;
- c) utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo IMA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- d) fraudar documentos oficiais, rótulos e chancelas e outros registros sujeitos à verificação pelo IMA;
- e) deixar de descartar matéria-prima, ingredientes, embalagens que possam significar perigo ou risco à saúde ou aos interesses do consumidor, bem como utilizar matéria-prima e produto condenados no preparo do queijo;

§ 1º - As multas serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de que tratam os incisos II, IV, V, VI e VII do Art. 32 desta lei.

§ 2º - Para os efeitos dessa lei será considerado como reincidente aquele que cometeu reincidência específica.

§ 3º - No caso de reincidência específica, as multas serão aplicadas em dobro;

§ 4º - Será responsável pelo pagamento da multa, conforme o caso, o proprietário, o locatário ou o arrendatário da queijaria.

§ 5º - Se ocorrer substituição da UFEMG, o valor da multa corresponderá à quantidade equivalente do novo índice adotado.

Art.35º - A ação criminal não exime o infrator de penalidade, podendo o IMA determinar a suspensão da inspeção estadual e a cassação do registro ou do relacionamento, ficando a queijaria impedida de realizar comércio.

Art.36º - As infrações sanitárias serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito e os prazos estabelecidos nesta Lei.

Art.37° - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias e assinado pelo servidor do IMA, pelo proprietário da queijaria ou seu representante.

I - nome, qualificação e endereço do autuado;

II - data e local da lavratura;

III - citação do dispositivo legal infringido e descrição circunstanciada da ocorrência;

IV- assinatura do infrator, preposto ou representante legal;

V - notificação de prazo e local para apresentar defesa.

§ 1º - Nas hipóteses da lavratura do Auto de Infração em local diverso da ocorrência do fato, ou de impossibilidade ou recusa de sua assinatura, far-se-á menção do ocorrido, encaminhando-se uma das vias ao autuado, por contra recibo ou por via postal, com Aviso de Recebimento.

§ 2º - Não havendo possibilidade de qualificação do autuado, tal circunstância deverá ser consignada no Auto de Infração, e não implicará em sua nulidade.

§ 3º - Na impossibilidade de localização do autuado, será ele notificado mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

§ 4º - A primeira via do Auto de Infração será remetida para a Gerência de Inspeção, a segunda será entregue ao infrator e a terceira ficará arquivada no Escritório que o lavrou.

Art.38° - Do processo iniciado por Auto de Infração constarão as provas e demais termos, se houverem, que lhe sirvam de instrução.

Parágrafo único - O Gerente de Inspeção decidirá, motivadamente, sobre a admissão das provas requeridas, determinando a produção daquelas que deferir, bem como o seu prazo e, julgando procedente a autuação, aplicará a penalidade.

Art.39° - O infrator terá, a partir da ciência da autuação, o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar defesa dirigida ao Gerente de Inspeção do IMA.

§ 1º - Acolhida a defesa no mérito, o Gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal determinará o cancelamento do Auto de Infração, com arquivamento do processo.

§ 2º - Da decisão contrária do Gerente de Inspeção do IMA cabe recurso a Câmara de Recursos, no prazo de quinze (15) dias, a contar da intimação.

§ 3º - Na hipótese de acolhimento do recurso, a Câmara de Recursos determinará o cancelamento do Auto de Infração e demais documentos, com arquivamento do processo.

§ 4º - Mantida a decisão, e decorrido o prazo para recolhimento da multa sem o respectivo pagamento, o IMA remeterá o processo para inscrição do débito na dívida ativa e sua cobrança judicial.

Art.40° - O infrator deverá ser notificado pessoalmente ou por via postal, com Aviso de Recebimento, da decisão que julgar procedente ou improcedente a autuação.

Art.41°- Após esgotarem todas as instâncias de recurso, tendo sido negado provimento aos mesmos, o infrator receberá o documento para pagamento da multa imposta para que efetue o pagamento dentro prazo regulamentar.

Art.42° - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado, devendo o servidor do IMA marcar, se for o caso, prazo para seu cumprimento, findo o qual poderá autuá-lo novamente pelo mesmo motivo e, ainda, indicar ao Diretor-Geral do IMA a necessidade de suspender a inspeção estadual e cassar o registro ou o relacionamento.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.43° - O servidor do IMA, quando em serviço de inspeção e fiscalização sanitárias, tem livre acesso, com apresentação da carteira de identidade funcional, em qualquer dia ou hora, a todo estabelecimento que produza, processe, manipule, armazene ou transacione produto de origem animal.

Art.44° - A inspeção e a fiscalização sanitária da produção dos queijos artesanais serão realizadas periodicamente pelo IMA, visando a assegurar o cumprimento das exigências desta Lei e dos demais dispositivos legais aplicáveis a cada tipo ou variedade de queijo.

Art.45° - O IMA, quando julgar necessário, poderá conceder prazo para correção das não conformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art.46° - Serão realizados regularmente, às expensas do produtor, análises laboratoriais de rotina para atestar a qualidade da matéria prima e do produto final.

§ 1º - As análises a que se refere o caput terão frequência determinada pelo IMA, na forma do regulamento.

§ 2º - Constatada a não conformidade nas análises de rotina, o IMA poderá exigir novas análises às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

Art.47° - A ocorrência de fraude ou infração e o descumprimento do disposto nesta Lei e nas legislações pertinentes acarretarão as sanções estabelecidas no Capítulo XV – Das Infrações e Penalidades do regulamento baixado pelo Decreto Estadual nº 38.691/97.

Art.48° - Para o desenvolvimento da produção dos queijos artesanais, o Estado, diretamente ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, implementará e manterá, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I - adequação sanitária e melhoria do rebanho destinado à produção dos queijos artesanais;

II - qualificação técnica e educação sanitária dos envolvidos no processo;

III - apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

IV - facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção;

V - organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos artesanais;

VI - pesquisa e desenvolvimento tecnológico voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais;

VII - estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos artesanais;

VIII - campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais.

Art.49° - O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento ou o responsável técnico, conforme o caso, responderá pelas consequências à saúde pública, caso se comprove negligência ou omissão no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização dos produtos comestíveis de origem animal, elaborados de forma artesanal.

Art.50° - A queijaria fica obrigada a apresentar mensalmente ao IMA mapas de produção e comercialização.

Art.51° - Para realizar o comércio interestadual, o produtor deverá solicitar a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, através de formulário específico.

Parágrafo único - A inclusão ao SISBI/POA somente se efetivará após o deferimento por parte do IMA.

Art.52° - O IMA estabelecerá regras de transição para as queijarias habilitadas nos termos da Lei 20.549/12.

Art.53° - Fica revogada a Lei nº 20.549, de 18 de dezembro de 2012, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais.

Art.54° - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.